Izvještaj o provedenoj domaćoj mobilnosti učenika u Srednjoj školi Mate Blažine Labin u sklopu projekta „FoodHeroes - From waste to taste”

Od 20. listopada 2025. do 24. listopada 2025. održana je druga mobilnost (LTTA 2) učenika i nastavnika u sklopu projekta

Food Heroes - From waste to taste, No: 2024-1-NL01-KA220-SCH-000254671

1.Prvi dan mobilnosti započeo je u Srednjoj školi Mate Blažine Labin, gdje smo ukratko predstavili projekt *Food Heroes – Waste to Taste*, njegove ciljeve i očekivane rezultate.
Učenici iz Hrvatske, Portugala i Nizozemske predstavili su svoje škole i zemlje, dok su partneri iz Bugarske (Valueme) i Norveške (Prios) objasnili svoju ulogu u projektu. Nakon kratke igre upoznavanja učenici su se opustili i povezali kroz zajedničku aktivnosti.

Uslijedio je obilazak škole, a potom odlazak u Rabac, našu poznatu turističku destinaciju. Sudionici su prošetali obalnom šetnicom te posjetili hotelski kompleks Valamar, gdje su ih djelatnici upoznali s praksama održivog poslovanja i smanjenja bacanja hrane.
Posebno zanimljiva bila je prezentacija „pametne vage“ koja bilježi količinu i vrstu odbačene hrane.

Nakon ručka posjetili su kompostanu koja dnevno može preraditi do dvije tone organskog otpada iz hotela i restorana te ga pretvara u samo nekoliko sati u prirodno gnojivo za održavanje zelenih površina Valamarovih objekata i lokalno hortikulturno uređenje, čime se zatvara kružni proces održivosti – od hrane do tla i natrag.

2. Drugi dan mobilnosti započeo je posjetom tvrtki Infobip u Vodnjanu, jednoj od vodećih hrvatskih globalnih IT kompanija. Sudionici su se upoznali s načinom rada tvrtke, njezinom inovativnom kulturom te predanošću održivosti. Predstavnici Infobipa predstavili su svoju strategiju održivosti, uključujući i načine na koje tehnologija i odgovorne prakse doprinose smanjenju bacanja hrane unutar njihovih poslovnih prostora.

Nakon posjeta, grupa je uživala u ugodnoj šetnji kroz Fažanu, istražujući njezin obalni šarm i lokalni ambijent. Program se nastavio u Puli, gdje smo posjetili našu poznatu Arenukao simbol bogate kulturne baštine Istre.

Nažalost, zbog loših vremenskih uvjeta, planirani posjeti Vinariji Dvorca Belaj i OPG-u Buretić morali su biti otkazani.

Unatoč promjenama u programu, dan je bio ispunjen vrijednim spoznajama, kulturnim iskustvima i odličnom međusobnom suradnjom sudionika — dodatno učvrstivši misiju projekta o povezivanju održivosti, inovacija, upoznavanja drugih kultura i obrazovanja.

3. Treći dan mobilnosti započeo je aktivno uvodom u kuharsku radionicu i objašnjenjem strategija održivosti – korištenja sezonskih namirnica prilikom kuhanja i primjene koncepta „Od polja do stola“ (Farm to Table).

Nakon uvodnog dijela učenici su sudjelovali u edukativnoj igri razvrstavanja namirnica, voća i povrća po godišnjim dobima, čime su na zabavan način ponovili i utvrdili znanje o sezonalnosti hrane.
Tijekom radionice pridružila nam se Lokalna akcijska grupa (LAG) Istočna Istra, koja je predstavila

svoju platformu *„Domoće doma“* kao primjer dobre prakse koja povezuje lokalne proizvođače hrane s krajnjim korisnicima.

Učenici koji pohađaju fakultativni predmet građanskog odgoja i obrazovanja „Škola i zajednica (ŠiZ)”, pod mentorstvom profesorice Sandre Juran, tijekom pripreme gostovanja izrađivali su brojne materijale i prezentacije na temu održivosti i smanjenja bacanja hrane. Tom su prilikom predstavili i izvrsnu prezentaciju o istarskoj kuhinji, njezinim okusima, tradicionalnim namirnicama i kulturnom značaju.

Pod vodstvom našeg mentora kuharstva Dorijana Mohorovića, učenici su potom zajednički pripremali tradicionalna istarska jela – istarsku maneštru, fuže s pilećim žgvacetom i pljukance s umakom od gljiva. Tijekom kuhanja pažljivo su koristili sezonske namirnice i trudili se maksimalno iskoristiti sve dijelove sastojaka, kako bi se izbjeglo stvaranje otpada.

Nakon degustacije pripremljenih jela, učenici su sudjelovali u „Waste to Taste Challengeu“, gdje su uspješno osmislili nove, inovativne recepte koristeći ostatke hrane nastale tijekom kuhanja i jela preostala na buffet stolu.

Dan je završio u odličnom raspoloženju – učenici su bili siti, zadovoljni i ponosni jer su pokazali da se održivost može spojiti s kreativnošću i ukusom, te da se od ostataka hrane mogu stvoriti nova, zanimljiva jela.

4. Četvrti dan mobilnosti započeo je uvodnim predavanjem o različitim tehnikama kojima se može smanjiti otpad i bacanje hrane tijekom pripreme jela. Učenici su naučili kako se pažljivim planiranjem, pravilnim korištenjem namirnica i primjenom održivih kulinarskih praksi može znatno smanjiti nepotrebno bacanje hrane, i u kućanstvima i u profesionalnim kuhinjama.

Nakon uvoda, učenici kuharskog usmjerenja, pod mentorstvom profesorice Gordane Benković-Gušić, zajedno s učenicima koji pohađaju fakultativni predmet građanskog odgoja i obrazovanja „Škola i zajednica (ŠiZ)", pod vodstvom profesorice Sandre Juran, zajednički su predstavili prezentaciju o održivoj gastronomiji. Nakon prezentacije uslijedio je kratak kviz znanja, u kojem su učenici na zanimljiv način provjerili svoje znanje o održivosti i odgovornoj potrošnji hrane.

U nastavku su učenici trećih razreda kuharskog i konobarskog usmjerenja pripremali i poslužili pohana i pržena jela, koristeći dvije različite metode — prženje u dubokoj masnoći i pečenje u pećnici. Nakon pripreme jela učenici su analizirali rezultate s aspekta održivosti, zdravlja i okusa, promišljajući o tome kako različite tehnike kuhanja utječu na okoliš i na prehrambene navike ljudi.

Nakon degustacije, partneri iz norveške organizacije Prios proveli su s učenicima testiranje interaktivne igre na temu održivosti, čime su učenici kroz igru mogli primijeniti stečeno znanje. Istovremeno su nastavnici sudjelovali na radionici stručnog usavršavanja, koju su vodili partneri iz organizacije Valueme (Bugarska) na temu kulturne raznolikosti.

Tijekom radionice nastavnicima je predstavljen novi kurikul za osposobljavanje nastavnika na temu održivosti i smanjenja bacanja hrane, kao i digitalni priručnik za edukatore koji sadrži gotove materijale i resurse za provođenje radionica o održivosti u školama.

Dan je završio u duhu zajedništva i suradnje, a i učenici i nastavnici produbili su svoje razumijevanje održivosti kroz praktičan rad, kulturnu razmjenu i inovativne pristupe učenju.

5. Peti dan – Završni dan mobilnosti (Food Heroes – From Waste to Taste, Hrvatska)

Završni dan mobilnosti održan je u Srednjoj školi Mate Blažine Labin, čime su završene sve aktivnosti projekta Food Heroes – From Waste to Taste u Hrvatskoj.
Dan je započeo okupljanjem u školi, gdje su u prisustvu lokalnih medija projektni koordinator, ravnatelj škole i voditeljica Erasmus akreditacije zahvalili svim sudionicima, partnerima i suradnicima koji su doprinijeli uspješnoj provedbi ove mobilnosti.

Nakon uvodnih riječi, sudionicima – učenicima, nastavnicima i partnerima – svečano su podijeljene potvrde o sudjelovanju kao priznanje za njihov trud i angažman tijekom tjedna. Potom je održana evaluacija za partnere i učenike kako bi se prikupile povratne informacije o zadovoljstvu programom i iskustvom mobilnosti.

U ozračju zahvale i zajedništva, mobilnost je službeno završena. Učenici su se srdačno pozdravili, puni dojmova i novih iskustava, ponosni na sve što su naučili te s novim prijateljstvima i spoznajama o održivosti i odgovornom postupanju s hranom.

Sastavio: Ivica Matanović, koordinator projekta

Projektni tim: Đani Žufić, Ivica Matanović, Sandra Juran, Gordana Benković-Gušić, Dean Blašković, Dorijano Mohorović, Karla Golja Milevoj, Antonela Pamić i ostali pridruženi nastavnici

Labin,26.10.2025.